

ICS 67.080.20

CCS B 31

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0112—2024

江西绿色生态 毛竹笋及笋干

Jiangxi Green Ecology—Shoot of phyllostachys pubescens and dried shoots



2024-11-28 发布

2024-12-05 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 评价要求	3

前　　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：奉新汉良生态农业发展有限公司、奉新县市场监督管理局、奉新县仙宝梯田有机农作物种植农民专业合作社、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：罗会金、罗丹、李鸥叶、罗芬、魏国生、杜勇、杨璇、冯欣、罗文翔、彭小强。

引 言

“江西绿色生态 毛竹笋及笋干”指标水平说明：

——感官指标：本文件规定的“单笋重量”和“笋长度”两项指标符合GB/T 30762《主要竹笋质量分级》中“一级”的等级要求。

——理化指标：本文件对比NY/T 1048《绿色食品 竹笋及笋制品》，新增毛竹笋“可食率”的指标要求。

——特性指标：本文件对比NY/T 1048《绿色食品 竹笋及笋制品》，新增毛竹笋和笋干“蛋白质”和“膳食纤维”两项指标要求。

——安全卫生指标：本文件中规定的“二氧化硫残留量”优于GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中的要求，“污染物限量”优于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的要求，“农药最大残留限量”、“霉菌和酵母”和“黄曲霉毒素B1”的指标要求符合NY/T 1048《绿色食品 竹笋及笋制品》的要求。

江西绿色生态 毛竹笋及笋干

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 毛竹笋及笋干”的基本要求和评价要求。

本文件适用于毛竹笋及笋干申请“江西绿色生态”品牌的评价或认证活动。“江西绿色生态 毛竹笋及笋干”产品的质量检测可参照本文件执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789. 15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806. 1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806. 7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009. 3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009. 5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009. 12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009. 15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009. 22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009. 34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009. 88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20391 毛竹林丰产技术
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 30762 主要竹笋质量分级
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 34805 农业社会化服务 农业废弃物综合利用通用要求
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品

NY/T 3821.2 农业面源污染综合防控技术规范 第2部分：丘陵山区
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

毛竹笋 shoot of phyllostachys edulis

毛竹林生产的商品鲜笋。

3.2

毛竹笋干 dried shoot of phyllostachys edulis

以毛竹笋可食用部分为原料，经预处理、蒸煮、冷却、整形、干燥等工艺加工而成的毛竹笋干制品。

3.3

可食率 edible rate

指毛竹笋可食部分（即去除竹壳、毛竹笋基部、杂屑等）的重量与毛竹笋的总重量之比。

3.4

江西绿色生态 毛竹笋及笋干 Jiangxi Green Ecology—shoot of phyllostachys edulis and dried shoots

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证的毛竹笋及笋干产品。

4 基本要求

4.1 毛竹笋基本要求

4.1.1 产地环境要求

4.1.1.1 毛竹林地应选择背风向阳，坡度平缓（<15°）的坡地或排水良好的丘陵或低山。交通便利，方便灌溉，且远离工矿区，避开工业和城市污染源。

4.1.1.2 毛竹林地年平均温度应为15 ℃~20 ℃，年降水量1200 mm以上。

4.1.1.3 毛竹林地的产地环境应符合NY/T 391的要求。

4.1.2 培育和采收要求

4.1.2.1 毛竹林按照GB/T 20391的要求进行培育。

4.1.2.2 毛竹春笋采收应在当地日均气温超过10 ℃且出笋以后进行，除盛笋期用作留养新竹的竹笋外，其余的全部采收。竹笋出土15 cm~20 cm时，开穴挖笋，挖笋时沿竹鞭斩断，每1 d~2 d采收1次。

4.1.2.3 毛竹冬笋采收应在10月上旬至翌年1月进行，冬笋出土或将表土拱起时采挖，采用开穴挖笋或结合深翻土地进行，开穴时应轻挖，深翻时应慢挖。

4.1.2.4 农药的使用应符合NY/T 393的要求。

4.2 毛竹笋干基本要求

4.2.1 原、辅材料要求

4.2.1.1 竹体应饱满完整、新鲜、色泽良好、肉厚，无腐烂、无霉变、无异味，笋肉纤维细嫩，无机械损伤。

4.2.1.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

4.2.1.3 其他辅料应符合相关法律法规和食品安全国家标准的要求。

4.2.2 生产加工要求

4.2.2.1 生产加工企业应符合相关法律法规的规定。

4.2.2.2 生产加工用水应符合NY/T 391的规定。

4.3 包装、贮存和运输要求

4.3.1 包装或标签上标明种类、质量、生产单位、产地、采用标准号、采收日期、保质期。标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和GB/T 32950的规定。

4.3.2 毛竹笋采用散装或容器包装，包装容器应整洁、牢固、透气、无污染、无异味、无霉变。毛竹笋干的包装应密封防潮，并符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB/T 8946和GB/T 28118的要求。

4.3.3 毛竹笋采收后应在12 h内加工。鲜笋的贮存应置于冷库中，温度条件控制为3 ℃~6 ℃，湿度条件控制为86%~95%。笋干应贮存在清洁、干燥、避光、防雨、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒有害物质和其他禁用物质混存。

4.3.4 运输工具应清洁、卫生、无异味，运输时避免日晒雨淋，严禁与有毒有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。毛竹笋宜采用冷链运输。

5 评价要求

5.1 “江西绿色生态 毛竹笋及笋干”评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标要求内容见表1。

表1 “江西绿色生态 毛竹笋及笋干”产品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标	评价方式/方法
1	资源节约	应尽量减少化学农药使用量，尽可能减少人力成本，鼓励采用轻简化管理、机械化技术进行农药或肥料喷施	查看用药、用工记录和支出
2		农业废弃物应按照GB/T 34805的要求进行利用	查看文件和实施方案

表1 “江西绿色生态 毛竹笋及笋干”产品评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标				评价方式/方法	
3	资源节约	产品包装应符合 GB 23350 和 GB 43284 的要求，产品包装材料要减量化、材料使用要尽量可降解，并且限制过度包装				查看包装材料采购凭证	
4	环境保护	病虫害防治应以预防为主，科学防控，综合治理，积极采用生物防治和物理防治。不应使用国家明令禁止的高毒、高残留农药，采笋期禁止使用化学农药				查看用药记录和检测报告	
5		农药使用应符合 NY/T 393 的要求，肥料使用应符合 NY/T 394 的要求。化肥、农药等导致的面源污染应按照 NY/T 3821.2 的要求进行防控				查看使用记录	
6	生态协同	保证基地具有可持续生产能力，不对环境或周边其他生物产生污染。保护生物多样性，维持生态平衡。与其他生产区域间设置有效的缓冲带或物理屏障				实地查看	
7	质量引领	质量指标	鲜竹笋		笋干	-	
8			春笋	冬笋		-	
9		感官指标	单笋重量/(g)	500~1500	250~750	-	GB/T 30762 中 5.2
10			笋长度/(cm)	20~30	-	-	GB/T 30762 中 5.3
11			外形和组织形态	笋形完整、大小基本一致；外壳完整、清洁，无机械损伤、无病虫害、腐烂、畸形；笋体切面光滑，肉质脆嫩	笋形完整、大小基本一致；外壳完整、清洁，无机械损伤、无病虫害、腐烂、畸形；笋体切面光滑，肉质脆嫩；基部未长根	笋干形态基本完整，有韧性，无肉眼可见霉点或、霉斑；清水泡发后，肉质脆嫩	将约 500 g 或一个包装产品混合样平摊于白色洁净瓷盘内，在自然光线下用目视法观察其外形和组织形态、杂质，鼻闻气味，口尝滋味
12			滋味和气味	具有该产品正常的滋味和气味，无异味。			将约 500 g 或一个包装产品混合样平摊于白色洁净瓷盘内，在自然光线下用目视法观察其外形和组织形态、杂质，鼻闻气味，口尝滋味
13			杂质	无正常视力可见外来杂质。			
14		理化指标	可食率/(%)	≥50	≥30	-	称量毛竹笋可食部分（即去除竹壳、毛竹笋基部、杂屑等）的重量与毛竹笋的总重量，计算其比值
15			水分/(%)	-		≤20	GB 5009.3，查看检测报告
16			蛋白质/(g/100 g)	≥2.0	≥4.0	≥15.0	GB 5009.5，查看检测报告
17		特性指标	膳食纤维/(g/100 g)	≥2.5	≥0.5	≥25.0	GB 5009.88，查看检测报告
18	安全卫生指标		食品添加剂限量	二氧化硫残留量/(mg/kg)	-	≤50	GB 5009.34，查看检测报告

表1 “江西绿色生态 毛竹笋及笋干”产品评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标				评价方式/方法	
19	质量 引领	安全卫生 指标	污染物限量	铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.1	≤0.4	GB 5009.12, 查看 检测报告
20				镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.05	≤0.1	GB 5009.15, 查看 检测报告
21			农药最大残留限量	应符合 NY/T 1048 的要求		NY/T 761, 查看检 测报告	
22			霉菌和酵母 / (CFU/g)	-	≤50	GB 4789.15, 查看 检测报告	
23			黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	-	≤5	GB 5009.22, 查看 检测报告	

5.2 品牌评价相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循先进性、合理性和适用性原则。

5.3 “江西绿色生态”评价机构应按照 DB36/T 1138 和本文件的要求，对申请认证的毛竹笋及笋干产品出具评价报告，符合评价要求的毛竹笋及笋干产品可获得“江西绿色生态”品牌认证证书。